

The Buddha-Bar menu offers
a selection of Pacific Rim cuisine dishes,
a masterful blend of fine ingredients and spices where Chinese, Japanese,
Thai and other East Asian flavors combine subtly with a zest of the West.
Our aim is to offer an exciting and contemporary update of “nouvelle cuisine”,
with carefully balanced dishes that will delight both taste buds and eyes alike.

All dishes are prepared according to our “family style” concept:
they can be shared among guests and are served in large dishes
rather than individual plates.

Prepared with only the very best ingredients,
this fusion food menu is rich yet healthy, fruity and spicy,
with a carefully balanced selection of classic recipes and new creations
with entrancing names, reflecting the many inspirations of our Chefs.

В Меню Buddha-Bar представлены блюда из стран Тихоокеанского бассейна.
Великолепное сочетание ингредиентов и специй передают неповторимый вкус
блюдам китайской, японской, тайландской, юго-восточной азиатской кухни,
которые прекрасно подходят тенденциям Запада.

Мы постоянно следим за обновлением “Новой кухни” и уделяем особое внимание
поиску новых рецептов, на создание которых нас вдохновляет желание предоставить
Вам как вкусовое так и эстетическое удовольствие.

Все блюда готовятся в соответствии с нашей концепцией “большая компания”
Большое блюдо подается на середину стола и рассчитано
на большую компанию гостей.

Приготовленные из самых лучших продуктов, в меню представлены
сбалансированные, здоровые, фруктовые и пряные блюда.

Здесь представлены как традиционные рецепты, так и новые творения,
очаровательные названия которые отражают
всю гамму вдохновения наших Шеф-поваров.

FAMILY STYLE

78 €

per person, minimum of 4 persons
с человека, от 4 человек

APPETIZERS | ЗАКУСКИ

Vietnamese Spring Rolls with Sweet & Sour Sauce ✓

Блинчики с овощами, обжаренные по-вьетнамски

Buddha-Bar Chicken Salad

Салат с цыпленком Buddha-Bar

Sashimi Assortment

Ассортимент сашими

Spicy Salmon Tartar with Avocado 🌶️

Тартар из лосося с авокадо и острым соусом



MAIN COURSES | ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Five Spices BBQ Chicken

Цыпленок на гриле с пятью специями

🌸 **Sate Salmon Tataki and Black Rice** 🍚

Татаки из лосося с сате и черный горный рис

Wok Fried Beef with Thai Basil 🌶️ 🍚

Обжаренная говядина в воке с тайским базиликом

Thai Style Red Shrimp Curry 🌶️ 🚫🍺

Красный карри с креветками по-корейски



SIDES | ГАРНИР

Buddha-Bar Noodles ✓

Жареная лапша Buddha-Bar

Seasonal Salad, Jalapenos Vinaigrette 🌶️ ✓

Сезонный салат, уксусная заправка с перцем халапеньо



DESSERTS | ДЕСЕРТЫ

Cheesecake with Seasonal Red Berries

🌸 **Chocolate and Sesame Bars**

Тонкая хрустящая соломка в шоколаде с кунжутом



Coffee | Кофе

🌸 = new / новизна

✓ = vegetarian / вегетарианец

🌶️ = spicy / пряный

FAMILY STYLE PRESTIGE

90 €

per person, minimum of 4 persons
с человека, от 4 человек

APPETIZERS | ЗАКУСКИ

Vietnamese Spring Rolls with Sweet & Sour Sauce 

Блинчики с овощами, обжаренные по-вьетнамски

Buddha-Bar Chicken Salad

Салат с цыпленком Buddha-Bar

Sashimi Assortment

Ассортимент сашими

Maki Assortment

Маки ассортимент



MAIN COURSES | ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Peking Style Duck with Exotic Fruits 

Утка по-пекински с цукатами

 **Sate Salmon Tataki and Black Rice** 

Татаки из лосося с сате и черный горный рис

Wok Fried Beef with Thai Basil  

Обжаренная говядина в воке с тайским базиликом

Thai Style Red Shrimp Curry  

Красный карри с креветками по-корейски



SIDES | ГАРНИР

Steamed Rice 

Рис на пару

Seasonal Salad, Jalapenos Vinaigrette  

Сезонный салат, уксусная заправка с перцем халапеньо



DESSERTS | ДЕСЕРТЫ

Cheesecake with Seasonal Red Berries

 **Chocolate and Sesame Bars**

Тонкая хрустящая соломка в шоколаде с кунжутом



Coffee | Кофе

SUSHI EXPERIENCE | ИЗВЕСТНЫЕ СУШИ

SASHIMI CREATIONS

New Style Salmon Sashimi 22 €
and Passion Fruit Sauce - 6 p.
Татаки из жареного тунца в листе нори





-  Yellowtail Tataki 29 €
with Truffle Oil - 6 p.
Татаки из желтохвоста с трюфельным маслом

CREATIONS



MONTE-CARLO

МОНТЕ-КАРЛО

АВТОРСКИЕ ТВОРЕНИЯ



- Buddha-Bar Roll - 6 p.   21 €
-  Tataki Rainbow Roll - 4 p. 15 €
-  King Crab Lemon Roll - 4 p. 17 €

MEAT LOVERS

-  Wagyu beef tataki - 3 p. 29 €
-  Surf & Turf Roll - 4 p. 17 €

CRISPY

ХРУСТЯЩИЕ ЗАКУСКИ

- Crunchy Tuna Roll - 4 p.  15 €
- Wild Shrimp Tempura Roll 24 €
- 6 p. 

"BUDDHA-BAR" SELECTION

ВЫБОР "BUDDHA-BAR"

OMAKASE

Our chef has put together an assortment of sushi, sashimi and rolls to offer a unique sushi experience.

Наш шеф-повар, сашими и роллов для получения неповторимых гастрономических впечатлений.

2 persons minimum - 34 pieces
минимум на двоих - 34 штуки
146 €

For 3 persons
Для 3 людей
210 €

COLD APPETIZERS AND SALADS САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

-  **Spicy Tuna Tacos - 2 p.** 14 €
Острые такос с тунцом
- Buddha-Bar Chicken Salad** 21 €
Салат с цыпленком Buddha-Bar
- Thai Style Green Papaya Salad**    16 €
Салат из зеленой папайи по-тайски
- New style Spicy Salmon Tartar with Avocado**  22 €
Тартар из лосося с авокадо и острым соусом
-  **Osaka King Crab** 28 €
Королевский краб Осака

WARM APPETIZERS ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- New Style Fried Squids**  19 €
Жаренные кальмары Нью Стайл
- Vietnamese Spring Rolls with Sweet & Sour Sauce - 4 p.**  15 €
Блинчики с овощами, обжаренные по-вьетнамски
- Vegetarian Miso Soup**  19 €
Вегетарианский мисо-суп
- Hand-made Dim Sum** 22 €
(Mushrooms, Five-Spice Duck, Coriander Shrimp, Lemongrass Chicken)
Ручной работы «Дим Сам»
(Грибы, Утка с 5 специями, Креветки с кориандром, Курица с цитронеллой)
- Sri Lankan-Spiced Grilled Octopus** 26 €
Осьминог на гриле с ланкийскими специями

CLASSIC SUSHI | КЛАССИЧЕСКИЙ СУШИ

NIGIRI per piece / minimum of 2 pieces per order | СУШИ за штуку / минимальный заказ от 2 штук

Shake	Salmon Лосось	5 €
Hamachi	Yellowtail Желтохвост	6 €
Maguro	Tuna тунцом	7 €

Assortment 8 pieces | Ассортимент 8 штук

Shake, Hamachi, Maguro 39 €







SASHIMI

		3 p.	5 p.
Shake	Salmon Лосось	10 €	15 €
Hamachi	Yellowtail Желтохвост	13 €	19 €
Maguro	Tuna тунцом	15 €	21 €

Assortment 12 pieces | Ассортимент 12 штук

Shake, Hamachi, Maguro 44 €

MAKI

		4 p.
Avocado 		8 €
Shake	Salmon Лосось	10 €
Kappa 	Cucumber Огурец	8 €
Salmon Avocado	Лосось Авокадо	12 €
California		11 €
New Style California		12 €
Red Fire Dragon  		12 €
Pink Lady  		13 €
Philadelphia Salmon		13 €

Assortment 12 pieces | Ассортимент 12 штук

New Style California, Red Fire Dragon, Salmon Avocado 34 €

Gluten-free soy sauce | соевый соус без глютена  5 €



= new / новизна



= vegetarian / вегетарианец



= spicy / пряный

FISH, MEAT | РЫБА, МЯСО

	Thai Style Red Shrimp Curry 🌶️🚫	30 €
	Красный карри с креветками по-тайски	
🌸	Sate Salmon Tataki and Black Rice 🍷	26 €
	Татаки из лосося с сате и черный горный рис	
	Roasted Black Cod, Miso & Yuzu Sauce 🚫	42 €
	Запеченная черная треска с соусом “Мисо и Юзу”	
	Rock Shrimp Tempura with Spicy Mayonnaise 🌶️🍷	29 €
	Маленькие креветки Темпура под пряным майонезом	
🌸	Glazed Pork Ribs	26 €
	Лакированная свиная грудинка	
	Five Spices BBQ Chicken	29 €
	Цыпленок на гриле с пятью специями	
	Wok Fried Beef with Thai Basil 🌶️🍷	32 €
	Обжаренная говядина в воке с тайским базиликом	
	Peking Style Duck with Exotic Fruits 🍷	44 €
	Утка по-пекински с цукатами	
🌸	Grilled Beef Fillet, Teriyaki Miso Sauce	45 €
	Жареное филе говядины, соус терияки мисо	
	Vegetable Curry 🌶️🌿	22 €
	Карри из овощей	

SIDES | ПОДАЕТСЯ С

	Steamed Rice Рис на пару 🌿🚫	7 €
	Fried Rice with shrimps Рис по шанхайски	12 €
	Buddha-Bar Noodles Жареная лапша Buddha-Bar	12 €
	Seasonal Salad, Jalapenos Vinaigrette 🌶️🌿	7 €
	Сезонный салат, уксусная заправка с перцем халапеньо	
	Sautéed Spring Vegetables Соте из овощей	14 €
	Edamame 🌿🚫 Soy Beans Соевые бобы	6 €
	Wakame Salad 🌿 Салат Вакаме	7 €

DRINKS | НАПИТКИ

FRUIT JUICE & SODA

ФРУКТОВЫЙ СОК & ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Fruit Nectar "Alain Milliat"	8 €
<i>Strawberry</i> Клубничный	
<i>Peach</i> Персиковый	
<i>Passion Fruit</i> Маракуйя	
<i>Lychee</i> Личи	
<i>Mango</i> Манго	
<i>Mandarin</i> мандарин	
<i>Apricot</i> Абрикос	
<i>Pineapple</i> Ананас	
<i>Pomegranate</i> Гранат	
<i>Pippin Apples</i> Яблоко	
<i>Black Tomato</i> Черный помидор	

Orange or Lemon or Grapefruit Freshly Squeezed	8 €
Свежевыжатые Апельсин, Лимон, Грейпфрут	

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero	6 €
---	-----

Schweppes: Indian Tonic, Bitter Lemon	6 €
Швепс: Индийский тоник, Горький лимон	

7 up, Orangina Севен ап, Оранжина	6 €
--	-----

Red Bull, Red Bull Light Ред Бул, Ред Бул Лайт	7 €
---	-----

BOTTLED BEER | БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

SINGHA, Thaïlande	8 €
--------------------------	-----

KIRIN, ASAH, Japon	8 €
---------------------------	-----

HEINEKEN PREMIUM, Pays-Bas	8 €
-----------------------------------	-----

CORONA EXTRA, Mexique	8 €
------------------------------	-----

HITACHINO REAL GINGER ALE, Japon	10 €
---	------

BALADIN BIRRA NAZIONALE, Italie	10 €
--	------

DE MOLEN OP & TOP, Belgique	10 €
--	------

MINERAL WATERS | МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Pure Evian 75 cl. Эвиан 750 мл.	7 €
--	-----

Badoit 75 cl. Бадуа 750 мл.	7 €
--------------------------------------	-----